

LEVANTAMENTO REALIZADO SOBRE O POTENCIAL DA LARVA DO TUCUMANZEIRO (*Astrocaryum vulgare Mart.*)

Mario Luiz Monteiro Junior^{1*}; Ruanny da Trindade do Anjos¹; Anna Victória Favacho dos Santos¹; Edinael Moraes de Oliveira¹; Jonnys Paz Castro¹; José Sebastião Romano de Oliveira¹

1- Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA) – Bacharel Engenharia Florestal, Capitão Poço – PA.
*e-mail do autor correspondente: jmariomonteiro@outlook.com

Resumo: O trabalho foi realizado no município de Irituia - PA e Soure - PA na comunidade do Pedral. Realizando o levantamento dos produtores cadastrados na cooperativa D'Irituia que tem em suas propriedades a cultura do tucumã, foi realizada uma conversa formal com os representantes da cooperativa para melhor entender que tipo de atividades os produtores estão realizando com o fruto e entender até que ponto vai o conhecimento dos produtores em relação ao fruto dentro da cooperativa. Este trabalho tem como objetivo levar o conhecimento sobre os benefícios que o fruto pode oferecer aos produtores, agregando seus valores socioeconômico dentro da cooperativa.

Palavras-chave: Tucumã, Cooperativa, Benefícios e Produtores

SURVEY CARRIED OUT ON THE POTENTIAL OF TUCUMANZEIRO LARVA (*Astrocaryum vulgare Mart.*)

Abstract: The work was carried out in the municipality of Irituia - PA and Soure - PA in the community of Pedral. In order to understand the perception of the producers registered in the cooperative D'Irituia, which has tucumã culture on its properties, a formal conversation was held with the representatives of the cooperative to better understand what kind of activities the producers are carrying out with the fruit and understand the extent to which producers know about the fruit within the cooperative. This work aims to bring knowledge about the benefits that the fruit can offer to producers, adding their socioeconomic values within the cooperative.

Keywords: Tucumã, Cooperative, Benefits and Producers

1. INTRODUÇÃO

Existem duas espécies popularmente conhecidas como tucumã, cujos frutos são comestíveis e comercializados na região Norte do Brasil: *Astrocaryum vulgare Mart.*, que tem demanda estável centrada na região de Belém; e *Astrocaryum aculeatum G. Mey.*, também

conhecida como tucumã-açu, com demanda consolidada e crescente na Amazônia central, tendo como principal mercado a cidade de Manaus [1].

Segundo, [2], essa espécie vem despertando interesse e sendo objeto de estudos científicos em diversas áreas, como alimentícia, farmacêutica, cosmética, aromatizantes e essências. Recentemente vem sendo indicada como matéria prima para a produção de biocombustíveis. Porém, para que sua utilização seja eficiente em todas as áreas são necessários diversos estudos cada vez mais aprofundados que comprovem ou expliquem sua eficiência.

O tucumanzeiro é uma palmeira que, dependendo da espécie, pode ser unicaule ou multicaule, formando touceiras com 2 a 18 estipes. Entre as do primeiro tipo, aparecem o *A. tucumã*; do segundo tipo tem-se o *A. vulgare*; outro tipo é acaule, como por exemplo, o *A. acaule*. Em média mede de 10 a 15 m de altura e com 15 a 20 cm de diâmetro, possuindo espinhos ao longo do tronco. O número equivalente de cachos por estipe é de 13 [3].

Este trabalho teve como objetivo, descrever após o levantamento sobre o conhecimento do fruto dentre os produtores da cooperativa D'Irituia, incentivando no processo de cultivo do fruto e levando conhecimentos que agregam no valor socioeconômico da cooperativa.

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Área de estudo

O referente trabalho foi aplicado no município de Irituia – Pá segundo site [4] o município se estende por 1 379,4 km² e contava com 32 550 mil habitantes no último censo. A densidade demográfica é de 23,6 habitantes por km² no território do município.

O município tem uma característica que difere da maioria dos municípios do nordeste paraense, pois, a sua população rural é de 24.873 habitantes, a qual é maior que a urbana com 6.509 habitantes [5]. Dessa forma, a economia municipal é baseada na agricultura, no extrativismo e beneficiamento da madeira, e formada principalmente por agricultores familiares que praticam a agricultura de subsistência [5].

Foi realizado uma entrevista formal com membros da diretoria da cooperativa para entender como os cooperativados estavam usando o fruto e qual sua finalidade, de início foi informado que o interesse do tucumã seria para extração de óleo a partir de sua amêndoa. Visando agregar valor econômico para os cooperativados, diante a entrevista um dos membros informou a presença de larvas dentro do caroço ao qual era descartado.

Ao comentar sobre os benefícios que a larva trás, os cooperativados ficaram surpresos e apresentaram uma resiliência sobre as informações comentadas. Pois na região do MARAJÓ há atividades da extração do óleo do bicho (óleo da larva), que é responsável pela subsistência de alguns moradores da região marajoara.

2.2 Realização do Trabalho

O trabalho foi realizado com a visita à comunidade do Pedral no município de Soure - PA, com uma entrevista formal com o representante dos moradores Sr. Rui, buscando compreender qual a limitação dos produtores com o fruto. Buscando focar o melhor entendimento, para qual incentivou os agricultores optarem pelo tucumã como uma fonte de renda viável.

Na entrevista realizada durante a visita na comunidade do Pedral, o Sr. Rui diz que *“A atividade que os moradores do Pedral exercem, auxiliam na subsistência de cada um, pois nesta comunidade os moradores trabalham com a extração do óleo do bicho o qual é um produto de grande valor econômico e visado por empresas de cosméticos em sua linha de produção.”*. Ao longo da entrevista foi apresentado a forma de extração do bicho de dentro do endocarpo do fruto (caroço) até o momento de extração do óleo.

Segundo [3], o tucumanzeiro possui usos dos mais variados. A polpa do fruto pode ser utilizada in natura, na forma de suco concentrado, licor, doce em massa, picolé, sorvete, geleia, como mingau suculento, mas de difícil digestão, ou ainda na alimentação animal. Do caroço, produzem-se anéis, pulseiras. A palha extraída das folhas serve para a confecção de redes de pesca, sacolas, cordas, tecidos, chapéus.

A extração do óleo é um método simples a ser realizada, necessita apenas de um recipiente que seja resistente ao fogo, fogão e uma espátula, conforme as larvas são aquecidas elas (larvas) são prensadas com a espátula fazendo com que o óleo seja liberado. Ao fim desse processo o óleo é coado e colocados em recipientes que medem de 50ml à 100ml, no mercado local um frasco de 50ml tem o valor de R\$25,00 (vinte e cinco reais) os moradores do pedral afirmam que 1L deste óleo chega atingir o valor de acima de R\$180,00 (cento e oitenta reais).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o levantamento de campo foi possível diferenciar a forma de trabalho entre lugares diferentes, e podendo trazer informações sobre a trabalhabilidade e benefícios do fruto do tucumã que agregassem valores econômicos transformando em uma possível renda viável.

Enquanto em Soure e outros municípios da ilha do MARAJÓ trabalham o fruto do tucumã por inteiro, no município de Irituia os produtores da cooperativa D'Irituia descartavam os caroços quando quebrados e apresentasse a larva. Desta forma foi apresentado a eles (cooperativados) a forma de como usar o fruto por inteiro, usando-se a larva como mais um produto, o processo de extração do óleo do bicho em Irituia é uma atividade pioneira dentro do mercado local.

Segundo [6] o consumo de *Speciomerus ruficornis* (larva do tucumã) é bastante comum, sendo popularmente conhecido como bicho do tucumã este inseto é consumido in natura ou frito na farofa.

O óleo de bicho do tucumã apresenta versatilidade de usos terapêuticos para os moradores da Resex-Mar Soure, com destaque para o emprego em processos inflamatórios [7].

4. CONCLUSÕES

O tucumã é um fruto que ainda precisa ser explorado cientificamente para novas descobertas para a humanidade seja fármacos ou nutricional. A utilização dos produtos florestais não madeireiros vem crescendo dentro das atividades da agricultura familiar junto com a iniciativa da implantação dos SAF's nas propriedades rurais, por mais que ainda não tenha informações científicas que elevem o uso do óleo do bicho como uma opção culinária tornando uma alimentação mais saudável e da obtenção do óleo de uma maneira sustentável.

A importância do uso de PFMN (Produtos Florestais não Madeireiros) tem como um dos objetivos melhorar a vida das famílias tradicionais com o uso sustentável da floresta.

5. REFERÊNCIAS

- [1] Didonet A. A.; Ferraz I. D. K. O COMÉRCIO DE FRUTOS DE TUCUMÃ (*Astrocaryum aculeatum* G. Mey - *ARECACEAE*) NAS FEIRAS DE MANAUS (AMAZONAS, BRASIL). Rev. Bras. Frutic., Jaboticabal - SP, v. 36, n. 2, p. 353-362, junho 2014.
- [2] Melo S. R. POTENCIAL DO ÓLEO DA AMÊNDOA DO TUCUMÃ COMO ÓLEO COMBUSTÍVEL. PIB-E-0231/2013, 34 f. Universidade Federal do Amazonas Pro Reitoria de Pesquisa e Pós-graduação Departamento de Apoio a Pesquisa Programa Institucional de Iniciação Científica. 2013.
- [3] Guedes A. M. M. ESTUDO DA EXTRAÇÃO DE OLEO DA POLPA DO TUCUMÃ POR CO2 SUPERCRÍTICO. Dissertação, Universidade Federal do Pará. 2006.
- [4] CIDADES BRASILEIRAS. IRITUIA - PÁ. Disponível em <<https://www.cidade->

brasil.com.br/municipio-irituia.html> acesso em 10 de Fevereiro de 2021.

[5] Silva, C. T. B. da ; LEMOS, W. de P. ; ISHIDA, A. K. N. ; LAMEIRA, O. A. ; OLIVEIRA, T. A. - PLANTAS MEDICINAIS CULTIVADAS PELOS AGRICULTORES DA COOPERATIVA AGROPECUÁRIA DOS PRODUTORES FAMILIARES IRITUIENSES - IRITUIA-PA. Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 – Vol. 9, No. 4, Nov 2014.

[6] Castro, T, de. OBTENÇÃO E ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FARINHA DE LARVAS DE *Tenebrio molitor*. Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto de Ciências Exatas e Tecnologia da Universidade Federal do Amazonas, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Bacharel em Farmácia. Itacoatiara, 05 de julho de 2021.

[7] Rocha, T. T.; Tavares-Martins, A. C. C.; Lucas, F. C. A.; Martins, R. C. C. Potencial terapêutico e composição química do óleo de bicho do tucumã (*Astrocaryum vulgare Mart.*) utilizado na medicina popular. SCIENTIA PLENA. VOL. 10, NUM. 11, 2014.